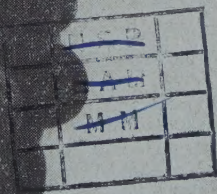
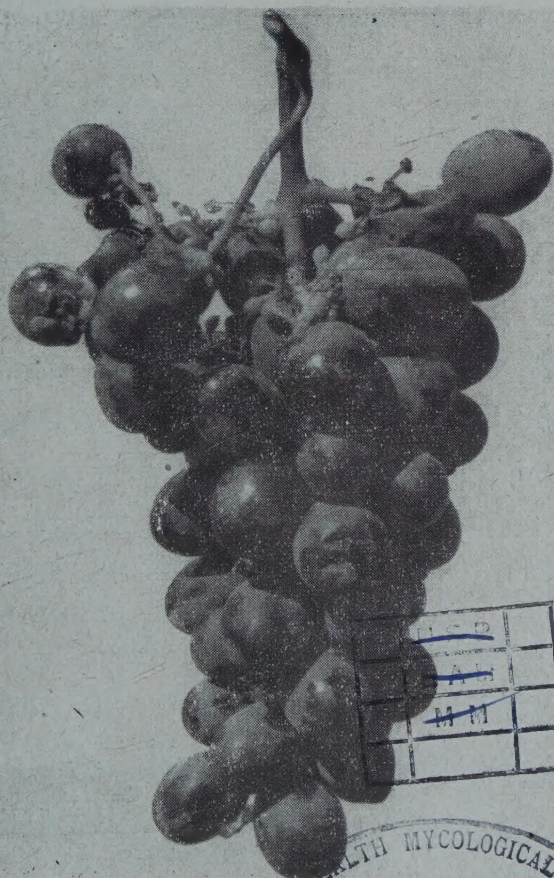


6A

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75^e Année. — N° 4

28 Février 1958



DIRECTION ADMINISTRATION :

1bis RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

142 PIROVANO ou FUSCA

Contre le Mildiou de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques

WD



- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV n° A 7188 — Procédé breveté
n° 745 055



C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET

J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS: 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1^{ER}, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE

*traitez
cet Hiver
au*



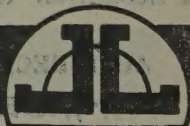
PYRALESKA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite)
et du Pyroarsénite de sodium.

qui présente la plus grande force de péné-
tration et l'action destructive la plus
intense.

LA LITTORALE

B É Z I E R S



LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — <i>Chronique</i> . — Le rapport des Contributions indirectes et la situation du marché.	77
P. T. — 142 Pirovano ou Fusca.	83
G. Bernon. — Le vignoble après les gelées de février 1956 (<i>à suivre</i>).	85
R. Guillot. — La viticulture dans le Centre-Ouest, son évolution, son avenir (<i>à suivre</i>).	89
Questions diverses. — Saviez-vous que...	93
Informations. — Déclarations à souscrire en 1958. — Consommation du vin en janvier. — Le « Marché parallèle » du vin. — Récolte de Colza 58.	94
Le mouvement des vins en novembre et décembre 1957.	95
Petite correspondance.	96
Bulletin commercial — Bulletin météorologique	

CHRONIQUE

Le rapport des Contributions indirectes et la situation du marché

Le rapport annuel que le Ministère des Finances consacre aux statistiques viticoles n'a pas été rendu public dans les conditions habituelles faute, peut-être pour l'administration des Contributions indirectes de pouvoir rencontrer un interlocuteur valable.

Aucune revue spécialisée, à notre connaissance, n'en a donné la matière autrement que par la communication de quelques chiffres assortie de quelques commentaires. Tout cela est un peu mystérieux, sans raison, du moins je le suppose.

— • —

Récolte 1956 et campagne 1956-1957

Le document rend compte des résultats statistiques de la campagne écoulée ; il permet de confronter les ressources et les emplois.

Ressources : 105.472.000 hl.

	D. Mètr.	D. Alg.	Totaux
Stocks le 1/9/56			
Propriété.....	17.338	2.783	20.121
Commerce.....	12.352	1.588	13.940
Récolte déclarée 56....	50.461	18.631	69.092
Q. récupérées.....	170	—	170
Importations.....	2.138	11	2.149
Totaux.....	82.459	23.013	105.472

Emplois : 74.291.000 hl.

	D. Mètr.	D. Alg.	Totaux
Consommation			
Taxée.....	49.817	1.665	51.482
En franchise...	11.826	320	12.146
Usages industriels.....	5.388	1.499	6.887
Exportations.....	3.302	474	3.776
Totaux.....	70.333	3.958	74.291

Bilan

Ressources.....	105.472.000 hl.
Emplois.....	74.291.000 hl.
Différence.....	31.181.000 hl.

Or, il a été reporté en *stocks* à la fin de la campagne, dans les chais des producteurs et dans ceux du commerce, 30.942.000 hl. ainsi distribués :

Stocks le 1/9/1957

	D. Mètr.	D. Alg.	Totaux
Propriété.....	14.138	2.810	16.948
Commerce.....	12.391	1.603	13.994
Totaux.....	26.529	4.413	30.942

Cette exactitude dans les comptes de l'administration et dans les déclarations des producteurs et des commerçants est extraordinaire ; mais le rapporteur, qui n'en tire nulle vanité, prend la précaution de signaler des erreurs inévitables (calcul de la consommation en franchise, double emploi de certains usages industriel et d'exportations, etc...) qui ont pu se compenser.

Récolte 1957 et campagne 1957-1958

La récolte déclarée en 1957 et les stocks relevés au début de la campagne donnent l'essentiel des ressources de la campagne en cours.

	D. Mètr.	D. Alg.	Totaux
Récolte déclarée.....	32.500.000	15.273.000	47.773.000
Stocks totaux.....	26.529.000	4.413.000	30.942.000
Totaux.....	59.029.000	19.686.000	78.715.000

A ces ressources doivent être ajoutées les importations qui s'étaient élevées, au cours de la précédente campagne à 2.149.000 hl. (dont 11.000 hl. entrés par les départements algériens) ainsi ventilés : Maroc 1.068.000, Tunisie 1.016.000, Italie 32.000, Allemagne 14.000, Portugal 5.000, Espagne 3.000.

On sait qu'une pression, restée jusqu'ici infructueuse, s'est exercée sur le Gouvernement en vue d'augmenter le contingent d'importation de vins marocains et l'on sait aussi qu'un système d'importation d'autres vins étrangers a été organisé. Dans les prévisions qu'elle donne sur les ressources globales de la campagne en cours, la Direction générale des Impôts évalue à trois millions d'hectolitres les importations de 1957-58 en y comprenant un million d'hl. d'importations « exceptionnelles ». C'est sans doute beaucoup, mais la réalité ne s'en trouve guère modifiée.

Les disponibilités de la campagne en cours sont peu différentes de 81.000.000 hl.

Ce sont les plus faibles que le marché français du vin ait connues depuis ; les conditions que la dernière récolte a rencontrées dans la Métropole (la récolte des départements algériens est peu différente d'une récolte moyenne) sont à l'origine de cette situation.

Les prévisions d'emploi

L'administration des contributions indirectes évalue en représentant chacun des postes les besoins du marché au cours de la campagne 1957-1958 dans les limites d'une « fourchette » de 63.000.000 hl. à 69.500.000 hl. ; c'est ce que nous pouvons faire en même temps sans emprunter constamment la même voie.

Consommation taxée. — Les quantités de vins soumises au droit de circulation ont été les suivantes :

1953-54.....	46.148.000 hl.
1954-55.....	47.782.000 hl.
1955-56.....	49.040.000 hl.
1956-57.....	51.482.000 hl.

Les prévisions administratives correspondent jusqu'ici aux tendances de la consommation taxée dont les progrès ont continué jusqu'en décembre 1957. Janvier 1958 aurait vu une modification de la tendance mais il faut attendre le mouvement des vins de février pour en avoir la confirmation.

Consommation en franchise. — Les résultats des campagnes écoulées sont les suivants :

1953-54.....	12.900.000 hl.
1954-55.....	13.712.000 hl.
1955-56.....	13.295.000 hl.
1956-57.....	12.146.000 hl.

L'administration explique le fléchissement observé par la restriction de l'autoconsommation dans les exploitations métropolitaines placées dans la perspective d'une récolte amoindrie. Par contre, la consommation en franchise a augmenté dans les départements algériens, mais c'est sans portée.

1953-54.....	400.000 hl.
1954-55.....	212.000 hl.
1955-56.....	145.000 hl.
1956-57.....	320.000 hl.

Pour 1957-58, les besoins sont évalués à 8,3-9 millions d'hectolitres et l'administration fonde en partie cette prévision sur ce que l'autoconsommation métropolitaine s'élève en général au quart de la récolte déclarée ; les prix élevés pourraient encore diminuer cette proportion.

Distillation. — Les campagnes écoulées ont donné les résultats suivants qui sont relatifs à la totalité des vins distillés.

1953-54.....	9.845.000 hl.
1954-55.....	10.964.000 hl.
1955-56.....	7.868.000 hl.
1956-57.....	5.534.000 hl.

En l'absence de prestations de vin, la distillation de la campagne est évaluée par l'administration de 2 à 3.000.000 hl. qui comprennent les quantités distillées en vue de la production du Cognac et de l'Armagnac. Or, ces quantités déjà en diminution au terme de la précédente campagne, menaçaient de s'amenuiser encore, les récoltants exploitant à leur profit les possibilités que leur donne leur double secteur lorsque le prix offert par le

commerce du vin est plus élevé que celui des distilleries. On sait comment le Gouvernement a été conduit à soutenir ce dernier (50 fr. par degré hectolitre). Les vins distillés pour la fabrication du Cognac et de l'Armagnac correspondaient aux quantités suivantes.

1953-54.....	2.155.000 hl.
1954-55.....	1.865.000 hl.
1955-56.....	1.856.000 hl.
1956-57.....	1.552.000 hl.

Dans ses prévisions, le rapporteur se place dans un intervalle de 2.200.000 à 3.000.000 hl. ; mais ce dernier volume nous semble difficilement compatible avec l'atténuation — trop faible encore aux yeux des syndicats de vignerons — du taux des prestations viniques.

Autres emplois industriels. — Il est prévu qu'ils absorberont 1.300.000 à 1.500.000 hl. Les utilisations précédentes (1956-57) ont été les suivantes :

	D. Mètr.	D. Alg.	Totaux
Vermouths, V.D.L.....	290	116	406
Concentration.....	164	136	300
Congélation.....	53	—	53
Vinaigrerie.....	187	5	192
Jus de fruits.....	402	—	402
Totaux.....	1.096	257	1.353

Le recul des Vermouths et V.D.L. et les progrès des jus de raisin peuvent être confrontés.

	V.D.L., apér.	Jus de raisin	Totaux
1952-53.....	1.200	20	1.220
1953-54.....	828	24	852
1954-55.....	456	57	513
1955-56.....	475	158	633
1956-57.....	406	402	808

Pendant plusieurs campagnes les effets de la pression fiscale qui s'exerce sur les vermouths et V.D.L. n'ont pas été compensés par ceux de l'aide apportée à l'élaboration des jus de raisin ; la situation est devenue plus favorable en 1956-57. Tout en considérant que les progrès de la fabrication des jus de raisin sont réconfortants pour la viticulture, le rapporteur écrit qu'il « importe de préciser qu'une partie de ces quantités comporte des mouts réfrigérés, expédiés en Allemagne sous la dénomination *jus de fruit* pour bénéficier des avantages pécuniaires que comporte cette expédition ainsi que de la réduction du taux des prestations viniques prévue par le décret du 14 septembre 1954 ».

Ce poste, jus de raisin, est évalué à 300.000 hl. pour la campagne en cours et l'ensemble de ces usages industriel autres que la distillation figure dans la même prévision pour 1.300.000 à 1.500.000 hl., la réalité devant être peu différente.

Exportations. — Au cours de la dernière campagne elles ont été les suivantes :

	D. Mét.	D. Alg.	Totaux
Vins.....	1.752	379	2.131
Vins vinés.....	600	—	600
Vins remontés.....	500	95	595
Jus et moûts.....	450	—	450
Totaux.....	3.302	474	3.776

Tous les postes sont en régression (A.O.C., C.C., V. Alsace, Vins « simplement » remontés ; les vins vinés se maintiennent. On ne sait pas trop pourquoi le Ministère des finances fait figurer les moûts et les jus avec les vins exportés, qui sont ainsi pris en compte deux fois, aux usages industriels et aux exportations. En fait, l'exportation des liquides qu'on peut appeler *vin* n'a porté, exclusion faite des moûts, que sur 3.326.000 hl. Ainsi nos exportations de vins marquent-elles un certain recul.

	D. Mét.	D. Alg.	Totaux
1952-53.....	2.765	566	3.331
1953-54.....	3.004	550	3.554
1954-55.....	3.150	544	3.694
1955-56.....	3.528	—	4.000 (éval.)
1956-57.....	2.852	474	3.326

L'évaluation de ce poste 2.500.000 à 3.000.000 hl. reflète son évolution générale et les perspectives mêlées du marché international et du marché intérieur. On ne fera certainement pas mieux.

Total des besoins et bilan. — Le rapporteur en vient finalement à évaluer les besoins du marché au cours de la campagne de 63.600.000 hl. à 69.500.000 hl. ce qui peut être confronté avec les ressources, 81.000.000 hl. et laisse un stock prévisible en fin de campagne de 17.000.000 à 12.000.000 hl. approximativement.

Les stocks déclarés dans l'ensemble des départements métropolitains et algériens ont été les suivants (propriété et commerce de tous les départements réunis) :

1952-53.....	26.394.000 hl.
1953-54.....	29.007.000 hl.
1954-55.....	32.844.000 hl.
1955-56.....	34.061.000 hl.

1956-57.....	30.942.000 hl.
1957-58.....	12 à 17.000.000 hl.

Le dégonflement des stocks n'est pas alarmant ; si celui du commerce peut difficilement devenir inférieur à 6.000.000 hl. (au 31/8/1947 : 6.440.000 hl.), celui de la propriété peut être bien plus faible (au 31/8/1948 : 2.679.000 hl.).



La soudure des deux campagnes paraît devoir se faire sans difficulté mais les perspectives qui seront offertes par la récolte devraient exercer une action décisive sur le marché et, partant sur les prix.

Si, dans les trois mois à venir, ces perspectives ne sont pas très favorables (gelées, mildiou, sortie), les effets non encore effacés (jusqu'en 1960) de la gelée de février 1956 devraient prolonger la tension des prix. Avec une récolte métropolitaine normale (50) et une récolte algérienne moyenne (18), le marché se trouverait en 1958-59 dans une situation peu différente de celle de la campagne 1957-58.

J. BRANAS.

142 Pirovano ou Fusca

C'est une variété de raisin de table obtenue en 1923 par A. PIROVANO en croisant *Dorona di Venezia* × 47 *Pirovano*.

Son obtenteur l'appelle « *Italia noire* ». Ses grappes rappellent en effet celles de l'Italia par leur importance et par leur aspect harmonieux. Les baies sont ellipsoïdes et grosses (27^{mm} × 22^{mm}) noires et très pruinées. La peau est assez épaisse, et cependant les grappes sont un peu atteintes par la pourriture grise.

En 1957, en collection, le débourrement a eu lieu deux jours après celui de l'Aramon, la maturation a été contemporaine de celle du Cinsaut vrai, soit vers la fin de la 2^{me} époque. A. PIROVANO la donne pour avoir une maturation de 3^{me} époque. On doit noter que les souches en collection, qui étaient à leur 4^{me} feuille de développement sur leurs propres racines, et portaient des coursons de deux yeux, étaient peu chargées. L'auteur conseille de lui appliquer une taille longue.

Le bourgeonnement est épanoui, duveteux ou cotonneux et à liseré carminé. Les jeunes feuilles du haut sont en gouttière, entiè-

rement bronzées à la face supérieure, séteuses et duveteuses à la face inférieure.

Les jeunes feuilles du bas sont bronzées par plages ou bien vertes à la face supérieure, séteuses sur les nervures et glabres ou aranéeuses sur le limbe, leur pétiole est aranéeux.

Le rameau est glabre à contour côtelé, entièrement coloré ; les vrilles sont rouges et jaunes à l'extrémité.



La feuille adulte est très découpée, le sinus pétiolaire est en forme ouverte, les dents grandes. Les lobes sont révolutés, les nervures sont séteuses sur la face supérieure, séteuses et aranéeuses sur la face inférieure ; le limbe est séteux et aranéeux sur la face inférieure ; les nervures sont partiellement rouges sur les deux faces ; le pétiole est court, partiellement séteux et partiellement coloré.

P. T.

Le vignoble après les gelées de février 1956

Le total de la récolte des quatre départements a été assez troublant pour les observateurs qui s'attendaient, après les grands froids de l'hiver 1956-57, à une diminution considérable de la production viticole.

En effet les résultats sont les suivants :

	1955	1956
Hérault.....	10.217.956	11.036.502
Aude.....	6.650.888	5.535.013
Gard.....	4.517.172	5.120.805
Pyr.-Or.....	2.752.059	2.705.673
Total.....	24.218.076	24.397.993

Il semblerait donc d'après eux que les dégâts dus aux gelées ne soient qu'une invention de l'homme puisque les déclarations de récolte de certains départements laissent apparaître un supplément capable de confondre ceux qui redoutaient le pire.

— • —

Cependant il n'est pas rare, quand on circule dans le département de l'Hérault notamment, de voir au bord de parcelles ayant récemment changé de cultures, des tas de souches mortes.

Autour de ces tas existent des cultures fruitières, maraîchères ou céréalières, ou tout simplement de jeunes plantiers de vigne, ce qui, au point de vue des connaissances actuelles, peut alors être considéré comme une erreur.

— • —

Certes ce n'est pas surtout dans l'Hérault, l'Aude ou le Gard que l'on a ainsi arraché les souches ; et il est possible de se demander où l'on doit se rendre pour constater cette conversion — obligatoire sous la pression des événements climatiques — d'une culture bien critiquée, mais encore très recherchée, en une autre qui ne soit pas de la vigne et qui rapporte ce qu'elle peut.

Pour cela il suffit de se référer aux déclarations communales de récolte et de les analyser pour constater que si le département de l'Hérault a finalement produit en 1956, 800.000 hectares de plus qu'en 1955, c'est qu'à côté de régions viticoles particulièrement malheureuses — et qui le sont encore — s'est trouvé

en 1956, au nombre d'hectolitres de vin déclarés en 1955 (voir figure), on obtient un nombre supérieur ou inférieur à un, qui indique si la récolte a été supérieure ou inférieure à celle de l'année précédente, et, selon l'importance des décimales, dans quelle mesure cette proportion a varié.

Certes, cette manière d'opérer appelle bien des critiques, et les résultats constatés ne peuvent être loyalement retenus que si la récolte 1955 elle-même a été normale et en particulier si aucune catastrophe locale, comme ce fut le cas pour Cournonterral et Cournonsec (Hérault) ou Pépieux (Aude), etc... (1) n'est venue fausser le témoin de référence 1955. Il faut aussi tenir compte du fait que la déclaration de récolte de l'ensemble d'une commune ne donne qu'une moyenne de ce qui s'est passé sur son territoire et que des arrachages ont pu intervenir.

Cependant les dégâts du froid 1956 se sont avérés si considérables qu'en dehors des réserves ci-dessus, on se trouve dans l'obligation de leur attribuer la plus grande part du manque à gagner des exploitations qui, à l'heure actuelle, se trouvent dans une difficile situation.

Avant de préciser l'emplacement exact de ces dégâts, nous voudrions adresser nos remerciements aux personnes et à tous les organismes qui ont bien voulu faciliter la réunion des nombreux résultats nécessaires, et par ailleurs, faire une remarque dont nous avons, au cours du long établissement de notre carte, été convaincu de sa nécessité.

Quel que soit le nombre important de communes dont nous avons utilisé les déclarations, nous avons été frappés de la facilité avec laquelle il nous a été permis de les réunir par des courbes de même nature, ce qui nous laisse à penser que les modifications apportées aux déclarations d'une année à l'autre ont été la seule conséquence essentielle des circonstances climatiques aux exigences desquelles les hommes ont dû se plier.

Mais le fait que ces modifications soient coordonnées et reflètent bien la localisation de l'exceptionnelle rigueur de l'année, est tout à l'honneur de la loyauté des vignerons qui nous intéressent aujourd'hui et dont la justesse des déclarations devait d'être soulignée ; mais s'il en est ainsi, c'est que probablement le service des Contributions Indirectes a su, en matière de déclarations de récolte, imposer une discipline telle qu'en se basant sur ces seuls résultats, et en l'absence de toute autre donnée, il soit possible d'analyser un phénomène de la nature, ce qui n'est sans doute pas pour ce service, la moindre des récompenses.

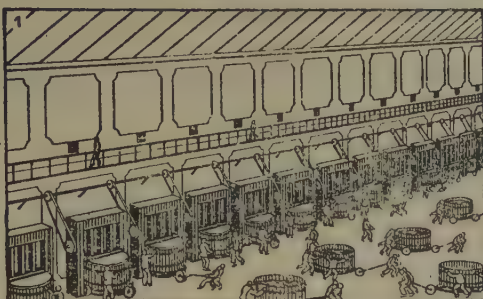
(1) Certaines régions indemnes en 1956 ont été très éprouvées en 1947 ou en 1953.

Les vignobles compris entre Montpellier, Ganges, Aigues-Mortes ont eu beaucoup de dégâts, et l'importance de ces derniers est considérable puisque de nombreuses communes de ce secteur n'ont pas déclaré plus d'un quart de la récolte de l'année précédente et que certaines d'entr'elles n'ont pas eu le dixième de la récolte précédente ; Olonzac avec 0,12, le Rouet avec 0,03, Notre-Dame-de-Londres avec 0,06...

Production	1955	1956
Assas.....	23.348	6.564
Azillanet.....	32.399	15.768
Baillargues.....	52.975	19.941
Beaufort.....	19.064	9.564
Candillargues.....	17.795	4.081
Cassagnoles.....	3.184	1.170
Castelnau-le-Lez.....	17.346	4.242
Castries.....	33.691	14.471
Cesseras.....	31.383	14.404
Clapiers.....	9.145	1.664
Ferrals.....	448	202
Ferrières-les-Verreries.....	2.277	550
Fontanès.....	7.826	1.117
Guzargues.....	6.653	2.993
Jacou.....	13.900	1.826
Lansargues.....	62.472	25.230
Lauret.....	9.763	4.779
Lunel.....	73.814	38.106
Marsillargues.....	168.992	161.060
Mas de Londres.....	10.559	1.336
Matelles (Les).....	14.412	5.992
Mauguio.....	142.881	40.998
Montferrier.....	18.954	3.369
Montoulieu.....	4.589	1.222
Mudaison.....	48.485	11.286
Notre-Dame-de-Londres.....	15.947	981
Olonzac.....	62.418	7.881
Oupia.....	29.806	11.352
Pégairolles de l'Escalette.....	7.311	1.315
Prades-le-Lez.....	19.029	1.574
Rouet (Le).....	1.214	40
Saint-Bauzille de Montmel.....	20.597	9.010
Saint-Clément-la-Rivière.....	17.373	1.913
Sainte-Croix-de-Quintillarg.....	6.878	722
Saint-Gély-du-Fesc.....	14.549	7.102
Saint-Jean-de-Cuculles.....	9.852	1.092

• UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de
x... avait une
installation
importante...

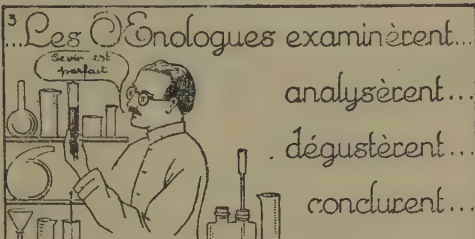


...mais ses frais d'ex-
ploitation étaient élevés...
...son matériel
insuffisant...
...le coût des agran-
dissements nécessaires
estimé considérable...

...un vendeur succint...



...un essai fut décidé...



3 Les Oénologues examinèrent...
analysèrent...
dégustèrent...
conclurent...

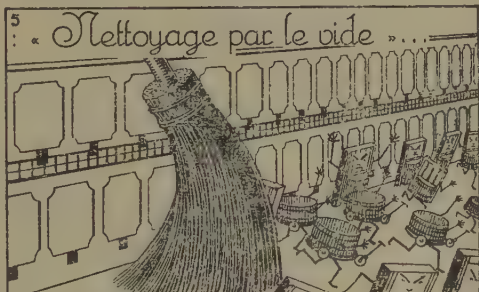
Une grande décision

4



fut

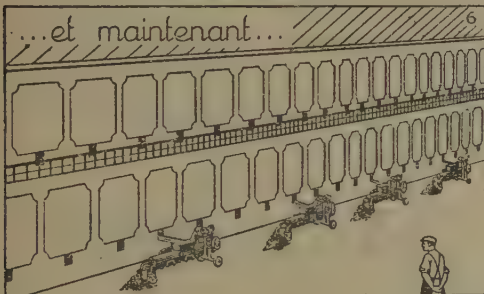
prise :...



5 « Nettoyage par le vide »...

...et maintenant...

6



7 ...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar" MABILLE

« LE PRESOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Mécaniques Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà, grâce à

l'HUMUS DOBRO!

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

	pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1 ^o FUMIER D'ÉTABLE		75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2 ^o TERREAU de GADOUE		7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

TUTEURS - PIQUETS

BOIS et FER

TOUS LES GRILLAGES DE CLOTURE

Etablissements GAILLARD

22, Allées Paul-Riquet, 22

BÉZIERS

Prix et Qualité incomparables

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue
sur demande

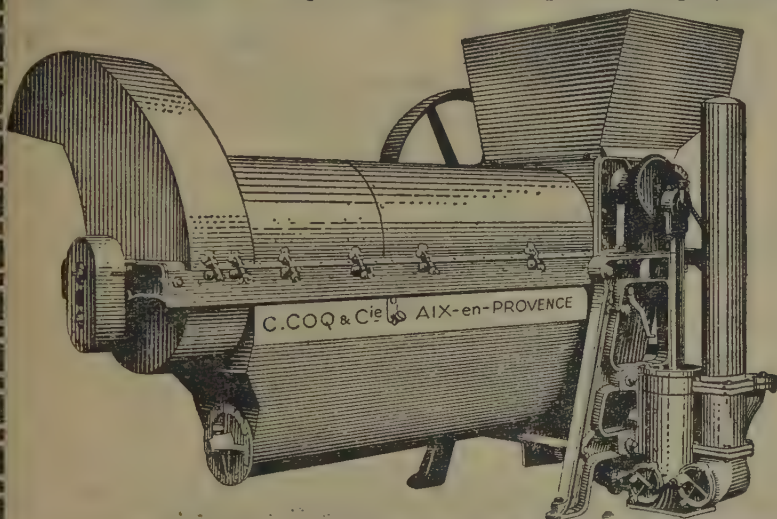
VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

C. COQ & C^{ie}, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :

BEZIERS

ALGER

ORAN

TUNIS

BUENOS-AYRES

SANTIAGO

CAPETOWN, etc...

— • —
Envoi gratuit
des Catalogues
Renseignements
et Devis

— • —
Foulograppe
"COQ"
avec égrappoir
et essoreur de rafles

PRETS HYPOTHÉCAIRES

CREDITS - automobiles, tracteurs

Cabinet **PORTAL** - 15, rue Ernest-Daudet — NIMES (Gard)



Contre l'oïdium

ajoutez à la bouillie
SULTOX



SOUFRE DISPERSÉ

procédé breveté
de dispersion par fusion

C^e BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme Capital 1 Milliard 50 Millions de Francs

**AGENCE
du
MIDI**

{ 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La **X** bouillie... au **Bortène** bien entendu !

Pour vos vignes...



Faites confiance à...

PHOSAMO

Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique
et non par simple mélange.

C^{ie} BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

AGENCE DU MIDI

{ 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
Avenue L.-Torcatès - PERPIGNAN

ETS VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Électricité générale :-: Électro ménagez
LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7.07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **VOS**
Conserver **VINS**

Utilisez

L'ACIDE TARTIRQUE
ET

L'ACIDE CITRIQUE

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE



Utilisez le

SUPERTRIPLE GRANULÉ

HAUTE CONCENTRATION - HAUTE SOLUBILITÉ

- * Facilité de mélange avec l'azote et la potasse
- * Facilité de stockage et d'épandage
- * Economie de main-d'œuvre
- * Propreté

ADRESSEZ-VOUS A VOTRE
FOURNISSEUR HABITUEL

Le plus riche des Engrais phosphates solubles

Pour vos **Déplacements** à la
Campagne ou à la **Ville !..**

seul VAP GITAN 49^{cm3}
en cyclomoteur et

Lambretta

en Scooter vous donneront entière
satisfaction

FRANCE SCOOTER

concessionnaire exclusif

MONTPELLIER : Tél. 72 61-82

4 bis, avenue Georges-Clemenceau, 4

SETR : Tél. 15-52

54, avenue Georges-Clemenceau, 54

BEZIERS : Tél. 28 45-00

25, quai Noël-Guignon, 25

SUPER-CRÉDIT

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél.: 9-34 AVIGNON

contre le mildiou :

le nouveau mélange
CUIVRE-ZINÈBE
à base de Sulfate de cuivre



Sulfate de cuivre **MACCLESFIELD**



Dithane **AMAC**



du **PREMIER** au **DERNIER** traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1^{er}

Production	1955	1956
Saint-Martin-de-Londres.....	14.204	4.784
Saint-Mathieu-de-Tréviars.....	28.519	3.868
Saint-Nazaire-de-Pézan.....	9.706	3.863
Saint-Vincent-de-Barbair.....	3.131	2.117
Sauleyrargues.....	9.684	2.188
Teyran.....	22.088	5.823
Triadou (Le).....	3.781	37
Vacquières.....	12.110	5.517
Valflaunès.....	21.812	6.413
Vélieux.....	1.528	571
Vendargues.....	40.513	17.556

Ces résultats prouvent bien que le mal existe, et qu'il est réel dans le secteur auquel il n'y a rien à changer du périmètre que nous avons déjà défini en avril de l'année dernière d'après les relevés d'observations et les cartes météorologiques du moment (voir figure).

Ces précisions sur l'importance des dégâts devaient d'être mises en évidence, d'abord parce qu'il s'agit de viticulteurs malheureux établis sur ces communes dont les ressources sont diminuées non pas pour une année, mais pour plusieurs, avec toutes les conséquences que cela entraîne, et ensuite parce que ce malheur qui s'est abattu sur certains a raréfié la marchandise, assaini le marché au point que les viticulteurs qui ont eu beaucoup de vin en 1956 sont en passe de le vendre, sans beaucoup de restrictions légales, à des tarifs largement supérieurs à ceux que connaissaient les vins hors contingentement de la période de disette des jours qui suivirent l'occupation.

(A SUIVRE).

G. BERNON.

La viticulture dans le Centre-Ouest son évolution, son avenir

[SUITE]

LA PRODUCTION DES VINS DE QUALITE.

Essayons tout d'abord de définir les caractéristiques du vin-type tel qu'il était récolté dans la région à partir des cépages traditionnels. Les pratiques œnologiques actuelles l'ont passablement transformé, suivant les exigences de commerce, ce qui n'est pas toujours heureux.

A l'exception de quelques grands crus obtenus soit dans les Côteaux du Layon soit à Vouvray, Montlouis, les vins de la région ont une richesse alcoolique naturelle qui dépasse rarement 11°. La moyenne se situe autour de 9-10°. Ils sont remarquables par leur fraîcheur et leur bouquet développé mis en valeur par une légère pointe d'acidité. Pour la plupart, le vieillissement est contre indiqué et il est préférable de les consommer rapidement. Il en est ainsi en particulier des Muscadet et des Sancerre. En blanc et en rosé ce sont des vins qui conviennent parfaitement pour le comptoir, ils ne fatiguent pas, à condition toutefois qu'ils soient secs.

Ce sont ces caractéristiques qui influent favorablement les gourmets et qui ont été malheureusement faussées depuis que l'on abuse de la chaptalisation. La vente du vin au degré en est à l'origine. Cette pratique devenue rituelle dans la commercialisation des vins de consommation courante où la valeur gustative est reléguée au deuxième plan, a regrettablement influencé le marché des vins de qualité. On prétend qu'elle répond aux besoins de la consommation, c'est exact actuellement car l'habitude est prise mais à l'origine, il faut bien le dire, on a faussé le goût du consommateur.

Il serait temps de faire machine en arrière et de ne plus considérer le Marché du Vin comme un marché de l'alcool. En un temps où une propagande sévère est entreprise contre l'alcoolisme, les vins de degré moyen lorsqu'ils ont par ailleurs une valeur gustative certaine, doivent reprendre leur place sans qu'il soit nécessaire d'en faire des monstres.

La recherche de cet objectif ne va pas sans difficultés, on ne trouve pas toujours comme cette coopérative que nous connaissons bien, des acheteurs étrangers qui exigent des rosés dont le degré soit inférieur à 10°5. L'éducation du consommateur est à faire mais par quels moyens puisque toute propagande en faveur du vin est interdite en France. Interdire la vente du vin au degré ne changerait pas en réalité les données du problème. Il n'y a donc pas de solution immédiate.

Quel que soit leur degré, les vins de qualité doivent apporter au viticulteur un revenu décent. Si dans ce domaine les rendements sont moins élevés que dans la production des vins de consommation courante, il faut rechercher une compensation soit en jouant sur le rendement qui est l'élément principal du prix de revient, soit en augmentant le prix de vente du vin.

LE RENDEMENT.

Outre les procédés cultureux connus, l'augmentation du rendement peut être obtenue par l'introduction de cépages plus productifs ou plus simplement par la sélection des cépages existants. Par cette dernière méthode on obtient des résultats spectaculaires dont nous avons été les témoins. Avec du Chenin blanc

et du Cabernet Franc, le rendement de 100 hl à l'hectare a été dépassé. Nous connaissons une parcelle de Cabernet Sauvignon provenant de deux sélections successives qui à la 4^{me} feuille a donné 40 hl à l'hectare d'un vin titrant 10° (ceci se passait en 1956). Dans les aires à Appellation d'origine contrôlée où la limitation des rendements doit être observée, la sélection serait donc déconseillée. Et cependant si en règle générale la qualité est en fonction inverse de la quantité, il existe des exceptions pour lesquelles on souhaiterait que la réglementation soit plus souple.

Un exemple pour traduire notre pensée : une parcelle de Chenin d'un Hectare constituée avec des plants « tout venant » dans laquelle une souche sur cinq est coularde ce qui est encore fréquent en Anjou ne donne pas forcément un vin de meilleure qualité que celui obtenu dans une parcelle semblable placée dans les mêmes conditions mais constituée avec des plants sélectionnés. Voici un problème que nous livrons à la curiosité des techniciens.

LE PRIX DE VENTE.

Il est déterminé par la loi de l'offre et de la demande. Il peut cependant être maintenu artificiellement à un niveau suffisamment rentable par une reconnaissance officielle de la qualité, soit par le moyen d'une appellation d'origine contrôlée soit par un label V.D.Q.S. Il semble bien que dans le Centre-Ouest on ait ainsi fait beaucoup pour retirer de la masse les vignobles de Pays qui méritaient encore quelques égards. Il y aurait encore à faire. Tout en ignorant ce que nous réserve l'établissement d'un marché commun, on peut estimer qu'avec des produits de qualité convenable le Centre-Ouest aurait des chances de se placer avantageusement. En prévision de ces débouchés nouveaux, il n'est pas inutile d'envisager dès maintenant l'exploitation systématique des ressources locales.

VOIES ET MOYENS PRECONISES EN VUE D'UNE AMELIORATION DU VIGNOBLE.

L'exploitation rationnelle de nos ressources locales peut se concevoir de la façon suivante : elle a des chances d'être profitable dans les régions où l'on produit du bon vin, autrement dit dans les zones à vocation viticole, ou encore mieux dans les régions où il existe des traditions viticoles c'est-à-dire là où il reste encore des vigneron. Cette deuxième condition nous paraît primordiale car la notion de zones à vocation viticole est assez élastique. Les deux conditions sont souvent liées mais pas obligatoirement.

En premier lieu, elle intéresse des vignobles de qualité connus qui ne demandent qu'à se développer : Vignoble du Muscadet... Coteaux du Cher, etc...

Outre les investissements qu'il y aurait lieu de faire et dont nous avons fait état précédemment (remembrement, équipement) on devrait donner à ceux qui cultivent la vigne la possibilité de planter par l'instauration d'un tranfert des droits de plantations abandonnés par ailleurs. Cette opération, qui requiert un minimum de prudence (assurance des débouchés, plantation avec des cépages recommandés) permettrait d'accorder une priorité aux jeunes qui veulent s'installer. En l'état actuel des textes, les jeunes ne peuvent compter que sur le patrimoine familial et lorsque celui-ci se disperse par le jeu des héritages, ils sont obligés de quitter la terre pour rechercher un emploi en ville.

Par ailleurs notre intérêt doit se porter sur des vignobles qui sont actuellement à un tournant de leur histoire. Ils existent ; des efforts ont été faits pour améliorer leur équipement, il ne reste qu'à fixer leur orientation qui est encore bien imprécise. Cette orientation est liée aux débouchés qui leur seront offerts et par suite aux modifications qui pourraient être apportées à leur encépagement. Au cours des dernières décades, leur orientation était plutôt axée vers la production de vins de coupage. Nous avons vu que si l'on fait une politique viticole régionale à long terme, il peut être dangereux de se maintenir dans cette voie. C'est le cas du Neuvilleois dans la Vienne et du Pays de Brem, vignoble du littoral Vendéen. On pourrait citer d'autres exemples.

Nous nous arrêterons plus spécialement sur le cas concret du Pays de Brem. Ancestralement le Pays de Brem produisait des vins blancs à partir du Franc Blanc qui n'est autre que le Chenin et des rosés avec un assortiment de cépages tels que Ragoutant Gamay et Grolleau. L'apparition des hybrides producteurs directs a fait écarter ces traditions. D'ailleurs l'opération a été payante, on a trouvé là le moyen d'éviter les catastrophes dues aux attaques du Mildiou qui dans cette région sont particulièrement virulentes.

Avant le passage des gelées de 1956 et 1957 qui ont pour quelque temps modifié les données du problème, les viticulteurs du Pays de Brem considérant les efforts faits, par quelques uns d'entre eux se sont demandés s'il ne serait pas souhaitable de revenir à une production originale qui trouverait une partie de ses débouchés sur la côte même dans les stations balnéaires.

Il est en effet assez curieux de constater que ces stations balnéaires sont actuellement approvisionnées en Muscadet et Gros Plant par les Nantais, alors que la production locale prend la destination de Bercy. Des tentatives ont été faites par le Syndicat des viticulteurs : création d'une cave Coopérative, action en vue d'obtenir un label V.D.Q.S. Ces tentatives ne peuvent aboutir qu'au sein d'une discipline consentie de tous, ce qui n'est pas la qualité première des Vendéens. La situation du vignoble se prête à une production de qualité, sables sur le littoral, côtes schisteuses dans

l'arrière pays. D'ailleurs la démonstration n'est plus à faire. Les efforts des viticulteurs doivent maintenant porter sur l'encépagement. Parallèlement, plusieurs problèmes techniques sont à résoudre, ne serait-ce que la protection contre les embruns. Elle a été résolue en partie en adoptant un système de conduite des céps qui ne va pas sans inconvénients. Les souches sont en effet maintenues au ras du sol par une taille en tête de saule et il n'existe pas de palissage. La charge est de ce fait assez faible. Si cette méthode convient à la plupart des hybrides, il n'en est pas de même pour les Vinifera et un Ragoûtant conduit de cette façon ne peut pas rapporter autant qu'un Seibel 5.455. Dans le Midi et dans des situations semblables le problème a été résolu autrement par le moyen des abris artificiels.

Voici donc un vaste champ d'expérimentation qui ne manque pas d'intérêt.

(A Suivre)

R. GUILLOT,
Inspecteur régional de l'Institut
des Vins de Consommation courante.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

LE PRIX DES FERMAGES est de 3.013 fr. le quintal de blé. Ce prix est un prix net et définitif. Il s'applique à tous les fermages payables à la parité des cours du blé quelles que soient les livraisons du preneur à son organisme stockeur, pour toutes les échéances comprises entre le 1^{er} juillet 1957 et le 30 juin 1958.

LES ENSEMENCEMENTS EN BLE SONT EN EXPANSION. — On constate en effet une légère augmentation des ensemencements en blé, orge et avoine.

De 1953 à 1957, la moyenne des ensemencements est de 4.200.000 hectares ; en 1957, 4.300.000 ; en 1958, 4.400.000. Par contre une réduction de 20 % des surfaces est constatée pour l'avoine pour la même période. L'orge est en augmentation de 2 %.

Le plan céréalier va être publié incessamment. Il prévoit l'orientation des fermes à faible rendement céréalier vers l'élevage du bétail et des animaux de basse-cour.

Par ailleurs la quantité de blé, avec écoulement garantie au prix officiel est de 72 millions de quintaux. L'exportation des excédents (au-dessus de 72 millions de quintaux) est assurée pour les deux tiers par les producteurs par une cotisation de résorption à taux dégressif (180 fr. par quintal en 1958, 130 fr. en 1961). Le tiers restant serait supporté par le budget de l'Etat. Les premiers cinquante quintaux livrés ne supporteront pas ces charges.

Enfin les producteurs seront exonérés en tout ou en partie :

a) lorsqu'ils livreront du blé dur, de l'orge, du maïs aux lieu et place de blé tendre ;

b) lorsqu'ils réduiront de 20 % au moins durant trois ans les surfaces emblavées. Cette dernière déclaration devra être faite avant le 1^{er} octobre 1958 ;

c) quand ils produiront des blés tendres, à faibles rendements tels « Florence Aurore ».

LE FRANÇAIS EST LE PREMIER CONSOMMATEUR DE POULETS.
— 7 kg. 500 (France), 1 kg. 700 (Allemagne), 0 kg. 700 (Benelux), 0 kg. 400 (Italie), 2 kg. 500 (Grande-Bretagne) (en Europe).

La basse-cour s'inscrit pour 12 % de la production agricole française (350 milliards). C'est l'Amérique qui consomme le plus de poulets (31 kg.). Il en est de même pour les œufs.

G. B.



INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Déclarations à souscrire en 1958. — Les exploitants agricoles bénéficient pour souscrire leur déclaration du même délai que celui qui leur est imparti pour dénoncer leur forfait.

Consommation du vin en janvier. — Pour la première fois depuis longtemps le *Journal officiel* du 18 février dernier fait état « d'une réduction de la consommation courante ». Celle-ci en augmentation en décembre 1957 de 69.000 hectolitres par rapport à décembre 1956 a reculé en janvier de 144.000 hectolitres par comparaison au chiffre signalé en janvier 1957. Est-ce dû à la hausse des prix qui ont doublé en un an ?

Le « Marché parallèle » du vin. — Le Marché parallèle du vin a fait son apparition dans le Midi. Ce marché s'établit aux environs de 800 francs et plus le degré hectolitre. Le marché officiel 700 francs n'existe plus. Vendeurs et acheteurs s'observent et attendent, comme toujours du Gouvernement, qu'il prenne des mesures indispensables pour faire cesser une situation sans issue.

Récolte de Colza 58. — Cette récolte atteindra vraisemblablement près de 200.000 tonnes contre 140.000 en 1957.



LE MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	Mois de novembre 1957		Mois de décembre 1957	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. <i>Quantités sorties des chais</i>				
Pendant le mois	344.052	néant	480.813	néant
(A.O.C.).	2.523.440	1.799.944	2.792.116	1.204.479
(V.C.C.).	9.419.182	7.204.999	12.692.111	8.409.478
Depuis le début de la campagne 1956-57.	10.927.440	7.154.328	14.820.972	8.112.750
Dans la période correspondante 1955-56.				
II. <i>Consommation taxée</i>				
Pendant le mois	202.346	néant	358.322	néant
(A.O.C.).	4.177.657	140.645	4.252.958	148.431
(V.C.C.).	13.213.872	413.343	17.825.147	561.774
Depuis le début de la campagne 1956-57.	12.379.129	641.408	16.959.704	585.702
Dans la période correspondante 1955-56.				
III. <i>Stock commercial</i>				
Campagne en cours.....	12.123.592	3.989.151	12.003.732	3.537.156
Campagne précédente.....	12.755.943	4.785.219	12.453.375	4.359.060

PETITE CORRESPONDANCE

Porte-Greffes. — 1^o Au point de vue aptitudes et adaptation quelle est la valeur des deux porte-greffes suivants : le 5 B.B. et le S.O. 4. Valeur comparée au 161-49 en tenant compte *bien entendu* de la résistance au calcaire de chacun d'eux ; autrement dit, je voudrais voir préciser si dans un terrain identique (ou à peu près) (terres de bonne fertilité s'entend) il y aurait un intérêt à remplacer le 161-49 par un de ces deux porte-greffe.

2^o Affinité de ces porte-greffes, et du 161-49, avec les divers cépages utilisés, notamment le Carignan et l'Aramon.

3^o Placée dans les mêmes conditions de milieu (terre calcaire 25 % actif) et devant porter un Carignan, le 41 B. est-il à votre avis préférable au 161-49.

4^o Aptitude et adaptation du Ruggieri 140, et du R 110. Valeur comparée entre eux de ces porte-greffes avec qualité et défauts si possible affinités avec Carignan et Aramon.

5^o Aptitude, adaptation et affinité avec qualités et défauts du 333 E. M. Votre avis sur le Court-noué à propos de ce porte-greffe.

Réponse. — 5 B.B., S.O. 4, 161-49 C. *Résistance au calcaire.* Le pourcentage de calcaire actif à ne pas dépasser est 20 p. 100 pour le 5 B.B., 25 p. 100 pour le 161-49 C., et vraisemblablement 20 p. 100 pour le S.O. 4.

Vigueur. 5 B.B. et S.O. 4, plus vigoureux que 161-49 C., donnent des vignes en général plus fortes ; en bonnes terres les différences ne sont pas grandes.

Greffons. L'Aramon et le Carignan viennent bien sur 161-49 C. et S.O. 4 ; le 5 B.B. donne aussi de belles vignes mais la reprise au greffage sur place au printemps est difficile, surtout avec le Carignan, parce que les greffons font beaucoup de racines et s'affranchissent si l'on ne fait pas 4 à 6 sevrages, le premier 4 à 6 semaines après le greffage.

41 B. Il est plus vigoureux que les précédents, et doit leur être préféré.

140 Rg. et 110 R. Les premier est moins connu que le second. Il est beaucoup plus résistant au calcaire (40 p. 100) que le 110 R (17 p. 100). Il sera également résistant à la sécheresse ; il n'y a pas de raison pour qu'il ne soit pas un bon porte-greffe.

333 E. M. se comporte comme le 41 B. Il supporte aussi bien le calcaire et aussi mal l'humidité. Il n'est pas exact qu'il résiste au court-noué.

Divers sujets. — 1^{re} question : Quelle époque vous jugez la meilleure pour le sevrage des greffes ; dans nos pays nous avons l'habitude de déraciner les greffes après les vendanges, c'est-à-dire courant octobre, s'il y a des sagattes gourmands nous les enlevons à leur apparition.

2^{me} question : Passant au pyralicide depuis plusieurs années à certains intervalles, en général fin février quand il ne fait pas trop de vent, je voudrais vous demander comme on ne fait ce traitement que contre la mortalité des souches et non pour les parasites (vers, cochylis, etc...) combattus en sulfatant par le D.D.T. si, au lieu d'attendre fin février, on ne pourrait intervenir plutôt par temps sec, c'est-à-dire quand on a une vigne taillée.

3^{me} question : Devant le manque croissant de personnel, beaucoup de viticulteurs répandent l'engrais à la volée principalement entre les souches ; pour ma part jusqu'à preuve du contraire, je juge que la fumure est plus profitable au pied de la souche.

4^{me} question : En taillant nous trouvons quelques souches entières couverte d'une matière noire (genre fumagine des oliviers) je serai très heureux d'avoir votre avis sur cette questions. Quel traitement ?

Réponse. — 1^o *Sevrage*. C'est une opération à effectuer fin juillet ou en août. Trop tardive elle est sans effet et il est mauvais d'attendre octobre. Dans le cas de greffages sur 5 B.B., il faut souvent commencer plus tôt.

2^o *Pyralicides*. Vous pouvez appliquer ces produits après l'exécution de la taille. Il est dit qu'ils se montrent plus efficaces contre l'*apoplexie* (la mortalité) lorsque l'application en est faite peu avant le débourrement mais aucune expérience, ni observation contrôlée, ne vient appuyer cette affirmation.

3^o *Epandage des fumures*. C'est une question assez bien connue. Les matières fertilisantes apportées à la volée restent dans la couche superficielle la plus sèche et elles y sont maintenues par les labours qui les ramènent en surface. Les engrais nitriques sont naturellement les moins sensibles à ces influences mais les fumures organiques ou potassiques doivent nécessairement rester enfouies en permanence hors d'atteinte de la charrue.

4^o *Fumagine*. Ce n'est pas grave. Appliquez une huile d'anthracène aux doses indiquées par le fabricant.

COURS DES DENREES AGRICOLES

Graines fourragères. : Marché calme dans l'ensemble. Quelques affaires sont traitées en trèfle violet à des prix légèrement en baisse : 18.000 fr. Luzerne qualité ordinaire délaissée. Cours soutenu ; Sainfoin, 6.300 - 6.500 ; vesces, 6.100 - 6.200 ; Minette, 18.000 ; Ray-grass, 9.300.

Pailles et fourrages : Marché faible ; paille de blé, 3.500 (Nord) ; 2.700 (Marne) ; 2.000 (Loiret) ; paille d'avoine 3.800 (Nord) ; 2.400 (Marne) ; 2.300 (Loiret) ; paille d'orge, 3.300 (Nord) ; 2.700 (Marne) ; 2.200 (Loiret) ; paille de seigle, 2.900 (Champagne).

Fourrages : Luzerne : région parisienne première coupe, 7.200 - 7.800 ; deuxième coupe 8.000 - 8.200 ; trèfle, 7.000 ; foin (Haute-Garonne) 6.500 - 6.700 ; Crau, 14-000 - 14.700.

Légumes secs : Lingots du Nord, 115 - 118 ; chevrier vert, 220 ; lingots de Vendée, 108 ; plats moyens du Languedoc, 97.

Pommes de terre : Le refroidissement de la température a fait hausser les cours. Bintjes : Oise, Somme, Aisne : 20-20,50 ; Flandres, 18,50-20 fr.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — Aude. — Carcassonne (24) Corbières-Minervois, 10°5 à 11°, 900 à 1.000. — Lézignan-Corbières (19) V.C.C. 9 à 11°, pas de vendeurs à 700 francs ; Corbières et Minervois : 10 à 11°5, 850 à 900 ; Hautes-Corbières : 12° et au-dessus pas d'affaires. — Narbonne (20) V.C.C. pas d'affaires ; V.D.Q.S. rouges : 11°5 à 14°, 800 à 900 ; rosés, 10 à 13°, 850 à 905 ; C.S. 10 à 11°, pas d'affaires.

Gard. — Nîmes (17). Pas de vendeurs à 700.

Hérault. — Béziers (21) cours non parvenus. — Montpellier (25) pas de cotation. — Sète (19) Vins de pays pas de cote. Vins d'algérie, récoltes 1957 : Rouges Alger : 11 à 13° Oran 12 à 12°9 pas d'affaires ; Oran, 13°1 à 13°9, 925 à 940 ; 14° et au-dessus 950 et au-dessus ; Tunis, 11 à 13°9, 900 à 920, blanc 20 francs en plus par degré, rosé 10 francs.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22) Vins rouges pas d'affaires à 700. Vins rosés : 11 à 11°5, 900 ; V.D.Q.S. Corbières et Roussillon dels Aspres, 11° à 12°5, 855 à 925 ; C.S. 10 à 11° néant.

Var. — Brignoles (22) Vins rouges et vins blancs pas de cotation. Côtes de Provence rouges, rosés et blancs : 950 à 1.000 le degré.

Vaucluse. — Avignon (24) Vins de consommation courante pas de vendeurs à 700. Vins rosés et blancs, 850 à 900 le degré. V.D.Q.S. 900 à 950 le degré. Côtes du Rhône, 1.100 à 1.200 le degré.

ALGERIE. — Alger (21) V.C.C. transactions insignifiantes au prix plafonné à 700. Rosés de 10°5, 800.

Oran (21) Vins hors taxe : 850 à 900 rouges et rosés.

Mostaganem (21) Degré nu propriété : Rouges et rosés de 13°1 et au-dessus : 850 à 900.

Imprimerie P. DÉHAN, 5, rue de la Vieille-Intendance



SULFATE Z

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE
SEMAINE DU 2 AU 8 FÉVRIER 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie
	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.	max.	min.	mm.
ANGERS.....	3	-2	"	4	2	"	3	3	"	4	4	"	8	7	2	10	8	5	11	10	43
COGNAC.....	6	0	"	10	-3	"	8	0	"	5	-1	"	7	6	"	12	9	0	14	10	8
BORDEAUX.....	4	1	"	11	-3	"	10	-2	"	40	-3	"	10	7	"	13	8	0	16	8	2
TOURS.....	11	-3	"	0	2	"	4	2	"	2	0	"	6	5	4	9	8	0	10	10	16
CLERMONT-FER.....	11	-4	"	12	-6	"	8	6	"	9	-6	"	15	3	"	8	8	0	12	9	"
TOULOUSE.....	10	-3	"	10	-3	"	10	-1	"	10	-3	"	11	3	"	13	5	"	15	3	"
PERPIGNAN.....	10	-3	"	12	0	"	18	-1	"	15	1	"	16	9	"	16	5	"	18	3	"
MONTPELLIER.....	11	-3	"	12	-3	"	11	-2	"	13	-3	"	12	2	"	14	5	"	16	3	"
REIMS.....	-1	-3	"	4	-2	"	3	-3	"	0	0	"	6	2	"	4	2	13	0	0	43
STRASBOURG.....	0	-3	"	0	-3	"	2	-1	"	2	-2	"	7	3	47	-1	7	36	0	-1	22
DIJON.....	2	-5	"	-1	-3	"	2	0	"	1	-2	"	9	3	"	7	7	6	9	4	5
NICE.....	13	5	"	13	-3	"	12	0	"	14	-6	"	14	3	"	14	4	"	17	5	"
AIACCIO.....	13	0	"	13	4	"	13	2	"	14	8	"	15	6	"	14	8	"	15	6	"

SEMAINE DU 9 AU 15 FÉVRIER 1958

ANGERS.....	13	7	8	14	8	4	14	6	13	8	1	44	9	46	49	1	"
COGNAC.....	14	6	9	15	9	0	15	9	17	10	0	49	9	18	21	33	"
BORDEAUX.....	16	2	8	17	10	12	17	12	14	9	0	21	9	18	24	12	"
TOURS.....	13	9	10	14	9	3	16	9	16	11	0	35	11	16	20	8	"
CLERMONT-FER.....	16	7	9	17	9	3	17	10	16	10	0	43	10	13	48	8	"
TOULOUSE.....	11	5	16	18	10	"	17	10	16	6	1	45	11	14	40	17	"
PERPIGNAN.....	12	5	16	17	16	"	15	9	22	5	"	43	5	14	40	17	"
MONTPELLIER.....	13	9	6	18	6	0	13	12	14	5	"	45	5	14	17	9	"
REIMS.....	14	6	3	14	6	0	17	9	13	6	0	42	5	15	47	7	"
STRASBOURG.....	13	3	3	14	3	0	16	7	14	6	0	47	8	16	51	6	"
DIJON.....	10	8	5	15	5	1	16	9	13	5	7	15	10	16	20	5	"
NICE.....	16	11	7	18	11	4	13	10	14	6	7	15	8	15	15	12	"
AIACCIO.....	18	11	2	15	9	0	16	7	17	6	1	47	8	19	49	8	"

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, RUE JULES-FERRY — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1^{er} avril 1900

La Mutualiste crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts } à COURT TERME
à intérêts réduits sont exclusivement accordés } à MOYEN TERME
aux agriculteurs et à leurs associations. } à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :

AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT
- DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

SUSPENSIF, ADHÉSIF

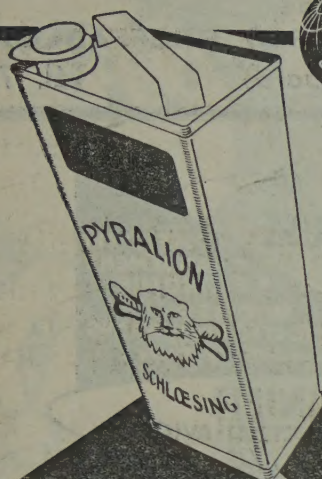
NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES



MOI
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLÖESING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides

je pense à

SCHLÖESING



175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 06-74 & 06-87

PÉPINIÈRES R. GRIMAUD

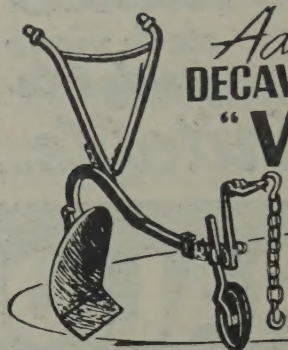
Grandes cultures

RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

SOMMIÈRES (Gard)

Tél. 72

Classe - Élite 1^{er} choix



Adoptez une
DECAVAILLONNEUSE
"VITIS"

- PERFECTION
- RENDEMENT
- ÉCONOMIE

MODÈLES
POUR TOUTES PLANTATIONS
(à droite et à gauche)

MONNIER

ING^{rs} CONSTRUCTEURS AVIGNON

Agents Demandés

Fruits et légumes



avec le

SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

Viticulteurs,



N'oubliez pas....

*qu'en permettant de traiter
efficacement*

En période de floraison

*Sans risque de brûlures
Sans gêner la fécondation
en limitant la coulure*

FONGICIDE **Esso** 406

Protège **MIEUX** *les grappes*

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carleucas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

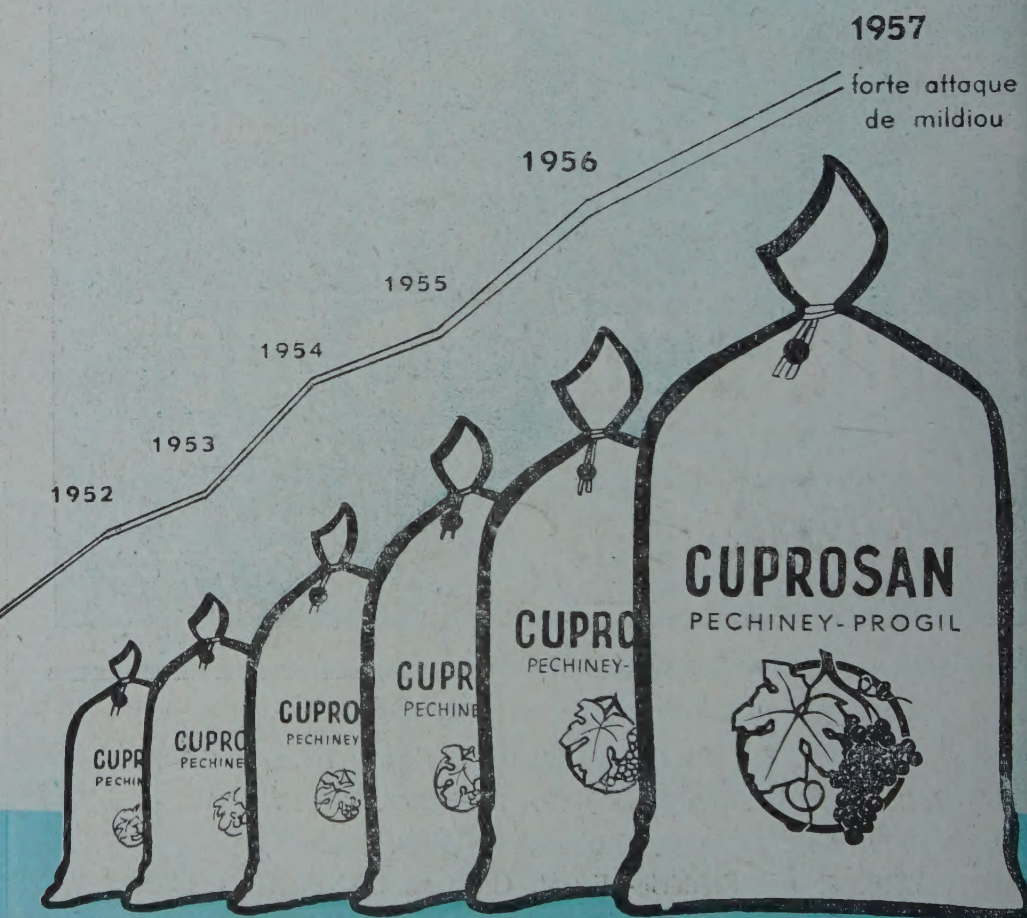
M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN.

Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX